



Im Gartenlokal „Dank Augusta“



Restaurant mal anders: Das Konzept der Flora orientiert sich an der Event-Gastronomie. BILDER: STEFAN WÖRRING



Jutta Kirberg ist selber oft vor Ort. Sonnenhüte für Pausengäste



Hauptgerichte und Kuchen werden in Gläser verpackt.

Populäre Ausflugsziele mit neuem Angebot

Die gastronomischen Betriebe in Flora und Zoo sind umgestaltet und verfolgen völlig unterschiedliche Konzepte

VON SUSANNE HENGESBACH

Die hochsommerlichen Temperaturen am Wochenende und die vielen Auswärtigen, die zu den Kölner Lichtern angereist waren, führten zu einer ersten großen Belastungsprobe für zwei gastronomische Betriebe. Beide sind erst seit wenigen Wochen in Betrieb, beide liegen fast in Sichtweite zueinander und obendrein in einer besonders attraktiven Umgebung. Der eine heißt „Dank Augusta“ und ist das neue Gartenlokal der Mitte Juni wiedereröffneten Flora. Der andere ist das neue Zoo-Restaurant. Beides sind Ausflugsziele, die extrem vom guten Wetter profitieren, demzufolge hat jedes eine große Terrasse mit 300 Plätzen (Zoo) und 200 bis 220 Plätzen in der Flora. Damit enden aber auch die Gemeinsamkeiten. Vom Konzept könnten beide Lokaltitäten nicht unterschiedlicher sein.

Etlliche Auszeichnungen

Die für die Bewirtung der Flora zuständige Kirberg GmbH hat ihren Firmensitz in Bergisch Gladbach und bewirbt seit mehr als dreißig Jahren internationale Konzerne, Messen und Festivals wie etwa Rock am Ring. Kirberg kann sich mit etlichen Auszeichnungen schmücken und gehört längst zu den erfolgreichsten Caterern Deutschlands. „Wir setzen auf

Qualität und verpacken sie ein bisschen anders“, umschreibt Jutta Kirberg das Konzept. Was im Eventbereich längst gang und gäbe sei – das Abfüllen von Speisen in Gläser – sei bewusst jetzt auch für die Flora eingesetzt worden. Es sehe dekorativ aus und helfe, Verpackungsmüll zu vermeiden.

Getränke aus dem Pappbecher gab es nur ein einziges Mal, nämlich beim Riesenansturm am Tag der offenen Tür. Seitdem wird der aus der Kölner Rösterei van Dyk stammende Kaffee in weiße Por-

dererseits stehen Picknick-Klassiker im Angebot; etwa Kartoffelsalat mit Gurke und frischen Gartenkräutern (3,90 Euro) Nudelsalat mit jungem Gemüse (3,80 Euro) oder warme Frikadelle vom Kalb (3,50 Euro). Neben den Torten im Weckglas (um 3,50 Euro) gibt es sonntags hausgemachten Kuchen vom Blech mal fruchtig, mal mit Streusel (jeweils 2,80 Euro) sowie Eis aus eigener Herstellung.

Unterschiedliche Interessen

Nach Angaben der Catering-Expertin Kirberg wurden im Konzept für die Dank-Augusta-Gastronomie unterschiedliche Interessen berücksichtigt. Auffallend sei, dass immer mehr junge Menschen die Flora für sich entdeckten, auch als Ort für einen entspannten Sunday. Viele genossen auch einfach nur das für Innenstadt-Verhältnisse angenehme Klima. Das nach der Gemahlin des preußischen Kaisers Wilhelm I. benannte Lokal – Augustas Büste im Garten wird künftig abends angestrahlt – öffnet bei schönem Wetter täglich um 12 Uhr und schließt um 22.30 Uhr. Für Behinderte gibt es einen Zugang am Haupteingang, ein weiterer Eingang auf der gegenüberliegenden Seite soll kommen.

Was gehört außer Tieren unbedingt zu einem Zoo-Besuch? Fragt man Karen Görg, zuständig für das Eventmanagement der Zoo Gas-

tronomie GmbH, dann sind es Pommes. Ohne die Klassiker, Fritten und Bratwurst, sei eine Gastronomie im Zoo nicht denkbar. Folglich hat sich das Ende Mai eröffnete Lokal entsprechend aufgestellt. Die Wurst kommt von Thönes Natur-Verband, einem Bio- und Naturfleischanbieter vom Niederrhein, die Pommes frites sind frisch „und nicht tiefgefroren“. Die kleine Portion kostet 2,10, die Familienportion sechs Euro. Die Naturbrat- oder Bockwurst liegt bei 2,60 Euro, mit Pommes 4,50

Euro. Es gibt verschiedene Schnittvariationen, ein Salatbuffet (ab 3,90 Euro), Gerichte von der Pasta-Bar (6,50 Euro) und frische Kuchenangebote ab 2,60 Euro.

Görg die Hälfte der Besucher etwas isst und trinkt, gibt es ein größeres Angebot, was sich ausschließlich an die kleinsten Gäste wendet. Sämtliche Kindergerichte kosten vier Euro, fünf das Menü, das zusätzlich einen Biosaft und eine Überraschung beinhaltet. Ein besonderes Angebot ist das sonntägliche Bauernfrühstück (9–12.30 Uhr) am Clemenshof mit regionalen Spezialitäten vom Buffet. Das Zoorestaurant ist im Sommer täglich von 9.30 Uhr bis 17.45 geöffnet.

Dank Augusta + Zoo-Restaurant

NEUERÖFFNUNG

Mehr Gastrotipps samstags im Freizeit-Magazin



Das neue Zoo-Restaurant verfügt nach dem Umbau über 300 Terrassenplätze.



An der Selbstbedienungstheke sind Pommes frites und Bratwürste nach wie vor die Renner.

Buchung & Beratung unter: 0 030 - 45 97 66 205

Lust auf Meer & Kultur?

Östliches Mittelmeer mit Kanal von Korinth

12-tägige Kreuzfahrt mit MS Berlin

- UNESCO Weltkulturerbe: Altstadt von Dubrovnik
- Besondere Passage: Durchfahrt Kanal von Korinth
- Zwei Tage in Istanbul · Besuch des antiken Pergamon
- Auf den Spuren der griechischen Antike in Olympia
- Bordsprache deutsch

IHRE REISEROUTE:

1. Tag: Venedig, 2. Tag: Dubrovnik, 3. Tag: Korfu,
4. Tag: Itea & Kanal von Korinth, 5. Tag: Dikili,
- 6./7. Tag: Istanbul, 8. Tag: Erholung auf See, 9. Tag: Piräus,
10. Tag: Katákolon, 11. Tag: Erholung auf See, 12. Tag: Venedig



FÜR SIE INKLUSIVE

- ✓ Kreuzfahrt in gebuchter Kategorie
- ✓ Vollpension an Bord
- ✓ Kaffee & Tee (an Selbstbedienungsautomaten)
- ✓ Kapitäncocktail
- ✓ Nutzung von Sauna & Fitnessgeräten
- ✓ Außenpool inkl. Pooltücher
- ✓ Erfahrene Reiseleitung

TERMIN

15. bis 26. März 2015

PREIS PRO PERSON (EXKLUSIVE SONDERPREISE)

2-Bett Innen ab 1.089,- 849,- € Einzel-Zuschlag 40%

ZUSATZLEISTUNGEN

- ✓ Bus ab/an Köln mit ZÜ/HP auf der Hinfahrt ab 199 € p.P.
- ✓ Flüge ab/an Köln inkl. Schiffstransfers ab 499 € p.P.

3%
ABCARD-Bonus

Informationen und Anmeldungen:
telefonisch unter 030 - 45 97 66 205 oder per E-Mail an kreuzfahrten@ksta.de
Bitte Stichwort „KSTA“ angeben!

Veranstalter:
FTI Cruises GmbH
Landsberger Str. 88
80339 München

Kölner Stadt-Anzeiger

www.ksta.de/leserreisen